

# Koch des Jahres



## Jan Pettke ist Koch des Jahres

### Gebürtiger Bielefelder gewinnt den Live-Wettbewerb 2017 beim großen Finale in Köln

*Koch des Jahres*

*Fotos: Joachim Gärtner*

**K**öln, 09. Oktober 2017 – Im fesselnden live ausgetragenen Kochwettkampf ging es heute auf der weltweit größten Food und Beverage Messe Anuga heiß her. Acht Finalisten aus Deutschland, Österreich und der Schweiz kämpften vor den Augen tausender Fachbranchenbesucher um den prestigeträchtigen Titel Koch des Jahres 2017. Küchenchef Jan Pettke aus der Scheck-In-Kochfabrik in Achern konnte den Sieg letztendlich für sich verbuchen. Zweiter wurde der Österreicher Christopher Sakoschek aus Kirchdorf in Tirol. Der dritte Platz geht an Jürgen Kettner, Junior Sous Chef im Restaurant Schöngrün in Bern. Es ist einmalig dass die Gewinner alle drei aus der D-A-CH Region kommen und jedes Land davon vertreten ist.

#### **Kreativ, klassisch, weltoffen**

„Da das Niveau der Kandidaten so hoch ist, fällt uns Juroren schwer auf gleicher Linie bewerten zu können“, so der Präsident des Wettbewerbs Dieter Müller (MS Europa) im Vorfeld. Und so mussten sich die Finalisten erstmals drei verschiedenen Challenges stellen, dabei stand das Thema Nachhaltigkeit im Vordergrund. Als Vorspeise mussten die Finalisten die Zutaten Estragon, Karotte und Papadams verarbeiten. Nose to tail hieß es in der Hauptspeise, dabei sollten mindestens drei Teile vom Tier verwendet werden und last but not least musste jedes

Dessert eine gebackene Komponente enthalten. Die Kandidaten hatten dafür 5 Stunden Zeit und durften den Warenwert von 16 Euro nicht überschreiten. „Eindeutig verdient gewonnen. Pettke hat mit seinem eigenen Stil und einer guten Balance absolut überzeugt“, so Gastrokritiker und Juror Wolfgang Fassbender. Mit seinem Menü bestehend aus der Vorspeise aus leicht geräuchertem Bömlo-Lachs, viermal Karotte, gebeiztem Eigelb, Papadam und Estragon; einem Hauptgang aus Onglet, Zunge & Short Rib vom Black Angus, Schalotten-Essigjus, Rossler, Haselnuss und Perlzwiebel sowie einem aus Valrhona Ivoire 35%, Kürbis, Steirischem Kernöl, Pekannuss und Koriandereis bestehendem Dessert, kürte die Jury den Küchenchef einstimmig zum Sieger der bereits vierten Auflage von Koch des Jahres. Seinen Küchenstil beschreibt Pettke selbst als „kreativ, klassisch und weltoffen“. „Ich kann es immer noch nicht fassen, dass ich gewonnen haben, das werde ich wohl erst in den nächsten Tagen realisieren“, so der Gewinner.

Insgesamt wurden Preisgelder im Wert von 14.500€ vergeben und so gingen auch der Zweitplatzierte und selbstständige Privatkoch Christopher Sakoschek aus Kirchdorf in Tirol und der Drittplatziertegebürtige Österreicher Jürgen Kettner, der jedoch Junior Sous Chef in der Schweiz ist (Restaurant Schöngrün, Bern), nicht leer aus.



### **Sponsoren belohnen die Kochkünste mit zahlreichen Preisen**

Bereits bei den Vorfinales konnten die Gewinner den „goldenen Schlüssel zum Finale“, ein vergoldetes Messer der Firma Friedr. Dick mit nach Hause nehmen. Der Gewinner kann sich unter anderem zudem über eine hochwertige Mikrowelle von Saro Gastro Products und einem Beefer Pro One, des neuen Sponsoren Beefer, freuen. Darüber hinaus wurden wieder sechs Sonderpreise für besondere Leistungen vergeben, wobei der Erstplatzierte Jan Pettke ebenfalls glänzte: für die beste Dessertkreation schenkt Better Desserts (Langnese / Service-Bund) dem Küchenchef zwei Tickets für das Musical Aladdin in Hamburg sowie eine Übernachtung und ein Dinner im Luxushotel The Fontenay. Als Gewinner der Friesenkronen SJØ-Challenge freut sich Silio Del Fabro (GästeHaus Klaus Erfort\*\*\*, Saarbrücken) über einen Restaurantgutschein im Wert von 500,-€. Der Zweitplatzierte aus der Schweiz Jürgen Kettner bewies sich mit der geringsten Abfallproduktion als nachhaltigster Koch im Wettbewerb und wurde dafür von der United Against Waste Initiative ausgezeichnet. Jobeline vergab, wie schon am Tag zuvor, den Preis für besondere technische Raffinesse. Dieser ging ebenso an den Sous Chef Silio Del Fabro. Er erhält eine edle Herrenkochjacke J1 Evolution. „Spirit of the competition“ hieß es beim Ehrenpreis von Electrolux. Der Küchenchef von der Insel Reichenau, Peter Bogdanovic (Ganter Hotel & Restaurant Mohren), darf auf eine Überraschung samt Übernachtung und der Besichtigung des Werkes in Sursee gespannt sein. Zu guter Letzt erhielt Bogdanovic auch den Preis von Ron Zacapa für das beste Rumpairing, eine Geschenkbox inklusive einer Smoking Gun kann er jetzt sein Eigen nennen.

### **Spannendes Rahmenprogramm begeisterte**

Zurück in die Zukunft hieß das Motto bei den diesjährigen iChefs. Die Küchenchefs der Koch des Jahres Familie Enrico

Back (Landhaus St. Urban\*, Naurath/Wald), Matthias Pietsch (Redüttchen Weinbar und Restaurant/die Redoute Bonn) und Simon Stirnal (Hotel Kronenschlösschen, Eltville am Rhein) haben sich zur Aufgabe gemacht, die klassische Kochweise wieder mehr in den Vordergrund zu stellen. Sei es fermentieren, pökeln oder im Ofen gegart – klassische Zubereitung von Fleisch und Fisch steht nach wie vor im Trend. Begleitet wurden die iChefs von den Premiumweinen von Ômina Romana. Wie auch tags zuvor gab der Koch des Jahres Gewinner 2013, Christian Sturm-Willms (YUNICO\*, Bonn) einen Workshop zum Thema Asian Cross-Over, Tipps und Tricks rund um die asiatische Küche inklusive. Am Nachmittag folgte dann ein weiteres Highlight, die beliebte TV Moderatorin Ruth Moschner kürte den Dessertkönig in Kooperation mit Langnese und Servicebund.

### **Legendäre Küchenparty**

Am Abend konnte der neue Koch des Jahres Gewinner auf der legendären Küchenparty ordentlich gefeiert werden. Leckere Köstlichkeiten von zahlreichen Küchenchefs und Sponsoren der Koch des Jahres Familie verköstigten die Besucher und Gäste und ließen die Herzen nochmals höher schlagen.

### **Die Finalisten:**

**Peter Bogdanovic**, Küchenchef, Ganter Hotel & Restaurant Mohren, Insel Reichenau

**Silio Del Fabro**, Sous Chef, GästeHaus Klaus Erfort\*\*\*, Saarbrücken

**Joël Ellenberger**, Chef Patissier, Brenners Parkrestaurant\*\*, Baden-Baden

**Jürgen Kettner**, Junior Sous Chef, Restaurant Schöngrün, Bern (CH)

**Jan Pettke**, Küchenchef, Scheck-In Kochfabrik, Achern

**Christopher Sakoschek**, selbständiger Privatkoch, cs-cooking, Kirchdorf in Tirol (AT)

**Daniele Tortomasi**, Chef Poissonier, Schwarzwaldstube\*\*\* im Hotel Traube Tonbach, Baiersbrunn

**Tomasz Trabski**, Executive Chef, Vino e Cultura, Görlitz, Executive Chef, 1687, Berlin



**Die gesamte Fotostrecke gibt es hier (CLICK)**